

Rote Bete-Kartoffelauflauf mit Fenchel

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kartoffeln – 600g Rote Bete – 400 g Fenchel – 2 Zwiebeln – 1-2 Zehen Knoblauch – 500 g Sahne – 200 g Saure Sahne – 200 g geriebener Käse – Salz – Pfeffer – 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Rote Bete waschen und kochendem Wasser garen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
- Fenchel vierteln, den Strunk entfernen und in Steifen schneiden
- Etwas Butter in einem Topf zerlassen und zuerst Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten
- Später Kartoffeln und Fenchel zufügen und anbraten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen. Dann vom Herd nehmen und beiseite stellen
- Die fertig gegarte Rote Bete schälen, in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Gemüse mischen
- Sahne, Saure Sahne und geriebenen Käse unterrühren und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
- In eine Auflaufform geben und bei 180°C etwa 20 Minuten überbacken.

Wir wünschen guten Appetit!

